

Extrait du Recette de Cuisine

<http://www.abc-recette.fr>

Oeufs Mimosas

- Entrées - Entrées Froides -



Recette de Cuisine

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson des Sufs : 11 minutes

Ingrédients :

9 Sufs entiers

1 jaune d'Suf

200g de chair de crabe

1 cuillère à café de moutarde

15 cl d'huile

1 cuillère à café de vinaigre de vin

Quelques feuilles de laitue

Quelques olives noires (facultatif)

Sel

Poivre

Préparation :

Dans de l'eau bouillante, faire cuire les Sufs entiers onze minutes. Dès qu'ils ont légèrement refroidi, ôter les coquilles et couper les oeufs en deux dans le sens de la longueur. Retirer les jaunes et les réduire en poudre avec une râpe à fromage.

Dans un récipient, préparer une mayonnaise avec le jaune d'Suf, la cuillère à café de moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Réserver un peu de mayonnaise à part pour la décoration.

Incorporer la chair de crabe dans la mayonnaise, en tournant avec une spatule en bois et remplir les blancs d'Sufs avec ce mélange. Les disposer sur un plat de service, garni de feuilles de laitue et les saupoudrer de jaunes d'Sufs hachés.

Ajouter au dessus, un peu de la mayonnaise réservée à cet effet et éventuellement quelques olives noires.